
Rezept – Chocolate - Chip - Cookies

Falls Sie beim Lesen des Buches plötzlich Appetit auf die leckersten Chocolate – Chip – Cookies der Welt bekommen, dann benötigen Sie für 20 Cookies folgende Zutaten und folgen einfach der untenstehenden Backanleitung.

Viel Spaß und lassen Sie es sich schmecken!

Zutaten	Menge
Bio-Weizenmehl Type 1050	280 g
Bio-Butter	250 g
Bio-Rohrzucker, braun	100 g
Bio-Rübenzucker	130 g
Bio-Ei(er)	2
Natron	1 TL
Feinsalz	½ TL
Bio-Bourbon-Vanillezucker	1 Pck
Bio-Schokolade	200 g

Schlagen Sie die Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Salz schaumig. Fügen Sie anschließend die Eier und den Vanillezucker hinzu und rühren die Masse cremig. Mischen Sie das Natron unter das Mehl und rühren Sie es löffelweise unter die Masse bis der Teig fest und zäh wird. Zum Schluss mischen Sie die grob gehakte Schokolade unter den Teig.

Setzen Sie den Teig löffelweise auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche. Lassen Sie dabei unbedingt ausreichend Platz, da die Cookies stark zerlaufen.

Die Cookies werden im auf 190°C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 8 – 9 Minuten gebacken. Behalten Sie die Cookies dabei unbedingt im Auge. Sobald die Ränder der Cookies beginnen braun zu werden, nehmen Sie die Cookies aus dem Ofen und setzen Sie vorsichtig auf ein Kuchengitter zum Auskühlen.